

# Document made available under the Patent Cooperation Treaty (PCT)

International application number: PCT/EP05/050909

International filing date: 02 March 2005 (02.03.2005)

Document type: Certified copy of priority document

Document details: Country/Office: PL  
Number: P-366746  
Filing date: 31 March 2004 (31.03.2004)

Date of receipt at the International Bureau: 01 April 2005 (01.04.2005)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a) or (b)



World Intellectual Property Organization (WIPO) - Geneva, Switzerland  
Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) - Genève, Suisse

## URZĄD PATENTOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ



## ZAŚWIADCZENIE

MOKATE S.A.

Ustroń, Polska

złożyła w Urzędzie Patentowym Rzeczypospolitej Polskiej dnia 31 marca 2004 r. podanie o udzielenie patentu na wynalazek pt.: „**Produkt spożywczy.**”

Dołączone do niniejszego zaświadczenia opis wynalazku, zastrzeżenia patentowe są wierną kopią dokumentów złożonych przy podaniu w dniu 31 marca 2004 r.

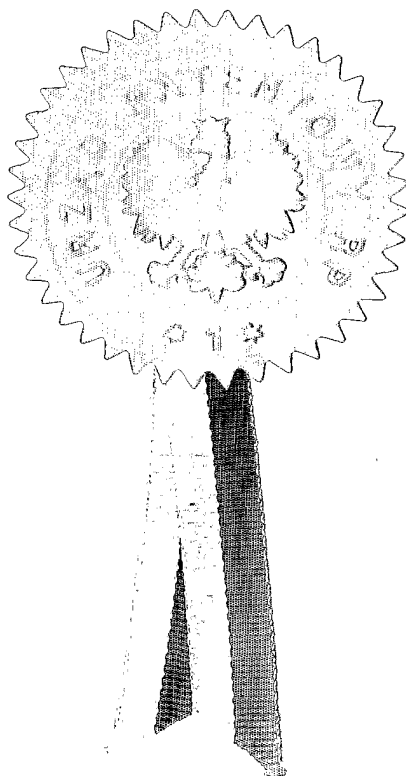
Podanie złożono za numerem **P-366746.**

Warszawa, dnia 04 stycznia 2005 r.

z upoważnienia **Prezesa**

inż. Barbara Zabczyk

Naczelnik



### Produkt spożywczy

Przedmiotem wynalazku jest produkt spożywczy służący do sporządzenia napoju na bazie kawy z zawartością alkoholu, przeznaczony do rozpuszczania w gorącej wodzie.

Powszechnie znane są kawy cappuccino, które w swym składzie zawierają syrop glukozowy, cukier, kawę rozpuszczalną, tłuszcz roślinny, mleko w proszku i stabilizator oraz niekiedy substancje smakowo-zapachowe. Spotyka się również kawy cappuccino wzbogacone o dodatek magnezu lub innych dodatków nadających kawie specyficzny smak lub uzupełniające dietę o mikroelementy lub środki stymulujące odchudzanie.

Celem wynalazku jest opracowanie receptury produktu spożywczego w postaci napoju kawowego zawierającego w swym składzie dodatek alkoholu w proszku, który nadaje się do bezpośredniego spożycia po zalaniu go wodą o temperaturze niższej niż 100°C.

Produkt spożywczy zawierający cukier, glukozę, syrop glukozowy, kawę rozpuszczalną, kawę zbożową, tłuszcz roślinny, białka mleka oraz stabilizator, emulgator i środki zapachowo-warwiące, charakteryzuje się tym, że zawiera od 34 do 38% wagowych cukru, od 23 do 26% wagowych glukozy, od 13 do 16% wagowych syropu glukozowego, od 6 do 7% wagowych alkoholu, od 2 do 4% wagowych kawy rozpuszczalnej, od 4 do 6% wagowych kawy zbożowej, od 6 do 8% wagowych tłuszczu roślinnego, od 0,5 do 1% wagowych białek mleka,

od 0,4 do 0,5% wagowych stabilizatora E-340 (ii), od 0,5 do 1% wagowych emulgatora E-471 oraz od 0,1 do 0,3% wagowych środków zapachowo-barwiących.


Poniżej podano przykładowy skład produktu spożywczego według wynalazku oraz skład produktu gotowego do spożycia napoju w ilości 150 ml.

**Przykład I.** Produkt spożywczy zawiera 35% wagowych cukru, 26% wagowych glukozy, 13% wagowych syropu glukozowego, 6% wagowych alkoholu, 6% wagowych kawy zbożowej, 4% wagowych kawy rozpuszczalnej, 8% wagowych tłuszczu roślinnego, 0,8% wagowych białek mleka, 0,4% wagowych stabilizatora E-340 (ii), 0,5% wagowy emulgatora E-471 oraz 0,3% wagowych środków zapachowo-barwiących.

**Przykład II.** Produkt spożywczy o objętości 150 ml sporządzony ze składu wagowego według wynalazku, zawiera od 2,0 do 2,5% objętościowych cukru, od 1,5 do 1,8% objętościowych glukozy, od 0,8 do 1,0% objętościowych syropu glukozowego, od 0,3 do 0,45% objętościowych alkoholu, od 0,4 do 0,45% objętościowych tłuszczu roślinnego, od 0,2 do 0,35% objętościowych kawy zbożowej, od 0,1 do 0,2% objętościowych kawy rozpuszczalnej, od 0,02 do 0,03% objętościowych białek mleka, od 0,01 do 0,02% objętościowych stabilizatora E-340 (ii) oraz od 0,002 do 0,003% objętościowych środków zapachowo-barwiących.

Pełnomocnik  
Rzecznik Patentowy

Andrzej Rygiel



### Zastrzeżenie patentowe

Produkt spożywczy zawierający cukier, glukozę, syrop glukozowy, kawę rozpuszczalną, kawę zbożową, tłuszcz roślinny, białka mleka, stabilizator i emulgator oraz środki zapachowo-barwiące, **znamienny tym**, że zawiera od 34 do 38% wagowych cukru, od 23 do 26% wagowych glukozy, od 13 do 16% wagowych syropu glukozowego, od 6 do 7% wagowych alkoholu, od 2 do 4% wagowych kawy rozpuszczalnej, od 4 do 6% wagowych kawy zbożowej, od 6 do 8% wagowych tłuszczu roślinnego, od 0,5 do 1% wagowych białek mleka, od 0,4 do 0,5% wagowych stabilizatora E-340 (ii), od 0,5 do 1% wagowych emulgatora E-471 oraz od 0,1 do 0,3% wagowych środków zapachowo-barwiących.

Pełnomocnik  
Rzecznik Patentowy  
Andrzej Rygiel